Publication 1048
Février 1961

ACHETEZ DES ALIMENTS CLASSÉS

Guide d'Achat du Consommateur

RE DE L'AGRICULTURE DU CANADA

Table des matières

Achetez des produits classés

Le système canadien de classement des denrées agricoles est l'un des plus complets et des plus efficaces au monde. Ses règlements constituent pour le consommateur un guide d'achat et une protection.

Un grand nombre des aliments canadiens offerts chez les détaillants sont classés selon leur qualité et portent une marque de catégorie distincte, soit sur le contenant, soit sur le produit lui-même. Le mot «Canada» inséré sur l'étiquette de ces produits signifie qu'ils ont été classés d'après les règlements établis par le ministère de l'Agriculture du Canada. La présente publication a été préparée dans le but de guider le consommateur dans l'achat et l'utilisation des denrées canadiennes classées par catégories.

La marque de catégorie est

un indice de la qualité

Le boeuf

Le bœuf est la seule viande qui, jusqu'ici, est classée au niveau du consommateur. Presque tout le bœuf de bonne qualité est classé par catégories et porte une marque en forme de ruban. De plus pour être classé le bœuf doit d'abord être inspecté au point de vue sanitaire. Cependant le classement n'est obligatoire qu'en Colombie-Britannique, dans le district de Vancouver.

La meilleure qualité, la catégorie *Canada de choix,* est indiquée par une marque en forme de ruban rouge; la catégorie *Canada bonne,* par un ruban bleu; la catégorie *Canada régulière,* par un ruban brun.

Les mots imprimés dans la marque en forme de ruban peuvent varier suivant les maisons de commerce mais c'est la couleur qui indique la qualité. Ce ruban s'étend tout le long de chaque demi-carcasse de sorte qu'une partie de la marque de catégorie apparaît sur chaque morceau de détail.

Les catégories

CANADA DE CHOIX (marque rouge)—La viande de cette catégorie provient d'animaux de choix, offrant une forte proportion de chair par rapport aux os et une bonne couche de gras. La chair est aussi bien marbrée de gras.

CANADA BONNE (marque bleue)—La viande de cette catégorie provient d'animaux de bonne qualité; la proportion de chair par rapport aux os ainsi que la quantité de gras qui la recouvre sont un peu moindres que dans la catégorie «Canada de choix».

CANADA RÉGULIÈRE (marque brune)—La viande de cette catégorie offre une proportion de gras moins élevée par rapport au maigre que celle de la catégorie «Canada bonne».

CANADA COMMERCIALE (marque brune)—La viande de cette catégorie a, par rapport aux os, une proportion de chair moindre que la catégorie

Canada régulière; la proportion de gras peut varier. Presque toute la viande des catégories Canada de choix et Canada bonne et un léger pourcentage de celle des catégories Canada régulière et Canada commerciale sont marquées.

Recherchez l'estampille de l'inspection sanitaire

Il ne faut pas confondre l'estampille circulaire brune «*Canada approved*»* avec la marque de catégorie en forme de ruban. Cette estampille circulaire apparaît sur chaque quartier des carcasses d'animaux inspectés par le gouvernement.

Elle certifie que l'animal était sain au moment de l'abattage, que la viande est saine et a été manipulée dans des conditions sanitaires.

Des teintures végétales comestibles sont utilisées pour les marques de catégorie et les estampilles. Tout le bœuf destiné au commerce interprovincial, à l'importation ou à l'exportation doit être inspecté au point de vue sanitaire.

---

* Canada approuvé.

Les confitures et les gelées

La composition des confitures et des gelées doit être décrite sur l'étiquette. L'addition de couleur, pectine, sirop de maïs ou d'un antiseptique permis doit être déclarée sur l'étiquette.

Lorsque les confitures et les gelées sont vendues dans des bocaux de verre, des contenants en métal ou de papier ciré, le contenu en onces liquides doit être marqué dans le verre ou sur l'étiquette du contenant.

Contenances réglementaires

2½ onces liquides	3 onces poids net
6 onces liquides	½ livre poids net
9 onces liquides	¾ livre poids net
12 onces liquides	1 livre poids net
24 onces liquides	2 livres poids net
48 onces liquides	4 livres poids net

Confiture . . .—Cette confiture doit contenir du sucre et une quantité spécifiée du fruit nommé. Une très petite quantité d'acide ou de pectine peut être ajoutée pour compenser une insuffisance en acidité ou en pectine naturelles de certains fruits. Un antiseptique est permis.

Cependant si l'étiquette porte la déclaration «pure» la confiture ne doit pas contenir d'antiseptique.

Confiture additionnée de pectine—Cette confiture doit contenir du sucre, une quantité spécifiée du fruit nommé et une certaine quantité de pectine. On peut ajouter de la couleur ou un antiseptique permis, mais on doit le mentionner sur l'étiquette.

Confiture de pommes ou de rhubarbe et d'un autre fruit—Cette confiture doit contenir du sucre et une quantité spécifiée de pulpe de pomme ou de rhubarbe et du fruit nommé. On peut ajouter de la pectine, du glucose, du sirop de maïs, de la couleur et un antiseptique permis, mais on doit le mentionner sur l'étiquette. Toutefois si la quantité de glucose employée dépasse un certain pourcentage, sa présence doit être déclarée sur l'étiquette.

Gelée pure—Cette gelée doit contenir le jus du fruit mentionné et du sucre.

Gelée additionnée de pectine—Cette gelée doit contenir pas moins de 32% du jus du fruit nommé. On peut ajouter de la pectine, de la couleur et un antiseptique permis, mais on doit le mentionner sur l'étiquette.

Les fruits et les légumes conservés

Au Canada pratiquement tous les fruits et les légumes mis en conserve, congelés ou déshydratés le sont dans des établissements approuvés par le ministère fédéral de l'Agriculture.

Des inspecteurs du ministère contrôlent non seulement les conditions sanitaires de ces établissements mais vérifient aussi la qualité des fruits et des légumes devant être traités. Ils prélèvent des échantillons des produits finis et en vérifient la qualité avant et après l'apposition sur le contenant, de l'étiquette portant la marque de la catégorie.

Lorsque des fruits ou des légumes en conserve, congelés ou déshydratés sont importés ils doivent être conformes aux règlements canadiens de classement, mais il n'est pas nécessaire qu'ils portent le mot «Canada».

Fruits et légumes congelés

Recherchez la marque de la catégorie

La marque de la catégorie doit être indiquée sur la partie principale de l'étiquette.

Les catégories

CANADA DE FANTAISIE *(Fancy)*—Ces fruits et légumes congelés sont de la plus haute qualité et aussi parfaits que possible.

CANADA DE CHOIX *(Choice)*—Ces fruits et légumes congelés n'ont pas une apparence, une couleur, une grosseur, ni une maturité aussi parfaites et aussi uniformes que ceux de la catégorie Canada de Fantaisie, mais ils ont une bonne saveur.

Fruits et légumes déshydratés

Catégories pour les pommes

CANADA DE FANTAISIE
CANADA DE CHOIX
CANADA RÉGULIÈRE

Catégories pour les bleuets et les légumes

CANADA DE FANTAISIE
CANADA DE CHOIX

Les fruits et les légumes en conserve

Contenances réglementaires

10 onces liquides	1¼ tasse *
15 onces liquides	1⅞ tasse
20 onces liquides	2½ tasses
28 onces liquides	3½ tasses
48 onces liquides	6 tasses
105 onces liquides	13 tasses

* Tasses réglementaires à mesurer.

Des boîtes de grandeurs spéciales sont permises pour les asperges, le blé-d'Inde à grains entiers en bocal pneumatique (vacuum); les jus de fruits et de légumes; les nourritures pour bébés et la pâte de tomate.

Recherchez la marque de la catégorie

La marque de la catégorie doit être indiquée sur la partie principale de l'étiquette.

Le contenu de la boîte doit être indiqué en onces liquides.

Si le fruit est conservé dans du sirop ou si le jus de fruit est sucré, le pourcentage de sucre utilisé doit être indiqué. S'il n'y a pas eu addition de sucre, l'étiquette doit porter les mots «sans sucre» ou «non sucré».

Les catégories

CANADA DE FANTAISIE *(Fancy)*—Conserves de fruits et de légumes de la plus haute qualité, composées de fruits ou de légumes sains, propres, parfaitement mûrs, sans tares, d'une bonne couleur, de grosseur uniforme et à liquide clair . . .

Convient particulièrement à des usages spéciaux où il est important que les produits soient de grosseur et de couleur uniformes.

CANADA DE CHOIX *(Choice)*—Dans cette catégorie, la grosseur, la couleur et la maturité peuvent varier légèrement, mais les fruits ou les légumes employés doivent être sains, propres et sans tares et le liquide assez clair . . .

Convient lorsque le goût et la tendreté mais

non l'uniformité de grosseur et de couleur sont essentielles.

CANADA RÉGULIÈRE *(Standard)*—Conserves composées de produits de bonne qualité mais pas nécessairement de la grosseur uniforme requise dans les catégories supérieures . . .

Convient lorsque l'apparence n'est pas importante et que l'emploi qu'on veut en faire n'exigeant pas une qualité supérieure pourrait constituer une économie. Ainsi les fruits de cette catégorie peuvent être utilisés dans la préparation de poudings, desserts en gelée ou congelés; les légumes, dans la préparation de soupes ou mets en casserole.

SOUS-RÉGULIÈRE (Sub-standard)—Conserves de qualité inférieure composée de fruits ou de légumes non uniformes au point de vue de maturité, couleur et grosseur mais propres et sains. Pas toujours disponibles chez le détaillant.

Les pois et les fèves en gousses peuvent, en outre, être classés d'après la grosseur, laquelle augmente avec le numéro . . . 1 à 6. La grosseur des pois n'indique pas nécessairement la qualité. Quand ces légumes ne sont pas classés quant à la grosseur, l'étiquette doit porter l'une des expressions suivantes: «non classés d'après la grosseur», «grosseurs assorties» ou «grosseurs mélangées».

Les fruits et les légumes frais

Presque tous les fruits et les légumes frais expédiés en dehors de la province où ils sont produits sont classés, emballés, marqués et ins-

pectés d'après les règlements de classement du ministère de l'Agriculture du Canada. Les fruits et les légumes cultivés en assez grandes quantités pour le commerce et vendus dans la province même où ils sont produits sont soumis aux lois de classement de cette province lesquelles cependant ne couvrent pas tous ces produits dans chaque province. Toutefois dans les provinces où elles sont établies, ces mesures sont généralement semblables à celles du gouvernement fédéral.

La marque de la catégorie doit être indiquée sur tous les contenants fermés de fruits et de légumes et sur tous les contenants ouverts de pommes, céleri, cantaloups et tomates. Les dimensions de ces contenants doivent aussi être conformes aux règlements.

Les pommes de terre et, en moindre quantité, les oignons et les carottes sont parmi les légumes classés ceux que le consommateur achète le plus souvent. La plupart des légumes achetés classés par le détaillant sont vendus en vrac au consommateur sans indication du classement.

Recherchez la marque de la catégorie

Pour les fruits frais, la catégorie doit être indiquée sur un des bouts, le couvercle ou l'anse du contenant.

Catégories pour les fruits frais

ABRICOTS—Quel que soit le genre de contenant, les catégories par ordre de qualité sont les suivantes:

CANADA nº 1
CANADA nº 2
CANADA nº 3

PÊCHES, PRUNES ET PRUNEAUX FRAIS, CERISES*—Quel que soit le genre de contenant, les catégories par ordre de qualité sont les suivantes:

CANADA SURCHOIX
CANADA nº 1
CANADA nº 2*

POIRES—Pour les poires emballées dans des caisses, les catégories par ordre de qualité sont les suivantes:

CANADA EXTRA DE FANTAISIE
CANADA DE FANTAISIE
CANADA COMMERCIALE ou «C»

Lorsqu'elles sont emballées dans des contenants autres que des caisses, par exemple des paniers, etc., les catégories par ordre de qualité sont les suivantes:

CANADA nº 1
CANADA DOMESTIQUE
CANADA nº 3

POMMES—Quel que soit le genre de contenant, les catégories par ordre de qualité sont les suivantes:

CANADA EXTRA DE FANTAISIE
CANADA DE FANTAISIE
CANADA COMMERCIALE ou «C»

RAISIN—Quel que soit le genre de contenant, les catégories par ordre de qualité sont les suivantes:

CANADA n° 1
CANADA n° 2*

---

* Emballés en paniers ou en mannes, les cerises et le raisin Canada n° 2 peuvent être marqués Canada domestique.

Recherchez la marque de la catégorie

Pour les légumes frais, la marque de la catégorie doit être indiquée sur une étiquette à cet effet ou un des bouts, des côtés ou l'anse du contenant.

Catégories pour les légumes frais

En général, il existe deux catégories pour les légumes frais: Canada n° 1 et Canada n° 2. Cependant les oignons peuvent en plus être classés dans la catégorie Canada n° 3. Les navets de table, cirés ou non, sont classés dans la catégorie Canada n° 1 seulement.

Les pommes de terre sont classées en Canada de fantaisie, Canada n° 1, Canada n° 1 grosses et Canada n° 2. Les pommes de terre de la catégorie Canada de fantaisie ne sont pas vendues en grande quantité. Les pommes de terre «Canada n° 1» ont un diamètre minimum de 2¼ pouces et maximum de 4 pouces pour les variétés de pommes de terre de forme ronde et un diamètre minimum de 2 pouces et maximum de 4 pouces pour les variétés de pommes de terre de forme oblongue. Les pommes de terre «Canada n° 1

grosses» sont à peu près de la même qualité que les «Canada nº 1» mais elles ont un diamètre minimum de 3¼ pouces. Les pommes de terre Canada nº 2 ont un diamètre minimum de 1¾ pouce.

Les jus de fruits et de légumes

Les jus de fruits ou de légumes ne peuvent pas être vendus comme «jus» si on leur a ajouté de l'eau; ils doivent alors être vendus sous un autre nom et la liste des ingrédients de leur composition doit être indiquée sur l'étiquette.

Catégories pour le jus de tomate

CANADA DE FANTAISIE *(Fancy)*—Ce jus de tomate possède la saveur des tomates parfaitement mûres, une bonne couleur, une bonne consistance et ne contient pas de graines, de particules de pelure ou de cœur.

CANADA DE CHOIX *(Choice)*—Ce jus de tomate possède la saveur des tomates parfaitement mûres, une couleur un peu plus pâle, une assez bonne consistance et il est raisonnablement exempt de graines, de particules de pelure ou de cœur.

Catégories pour le jus de pomme

CANADA DE FANTAISIE *(Fancy)*—Ce jus de pomme possède une bonne saveur et une couleur caractéristique.

CANADA DE CHOIX *(Choice)*—Ce jus de pomme possède une saveur et une couleur raisonnablement bonnes.

Si le jus de pomme est vitaminisé, il doit contenir au moins 35 mg. d'acide ascorbique par 100 cc. (environ 3½ onces) de jus, en tout temps dans les douze mois qui suivent la mise en conserve.

Le miel

Tout le miel canadien expédié d'une province à l'autre doit être classé en conformité des règlements établis par le gouvernement canadien. Tout miel produit dans l'Ontario, le Manitoba, la Saskatchewan, l'Alberta et la Colombie-Britannique, à l'exception du miel vendu du rucher directement au consommateur, doit être classé, pesé et marqué en conformité de la législation de l'une ou l'autre des provinces mentionnées plus haut. Ces règlements sont identiques à ceux du gouvernement canadien.

Les classes de couleurs pour le miel sont: blanc, doré, ambre et foncé.

Les catégories d'après la qualité sont les nos 1, 2 et 3 et sous-régulière et peuvent se trouver dans chaque classe de couleur.

La couleur n'a rien à voir avec la qualité. Elle est seulement une indication du goût: règle générale, plus le miel est foncé, plus le goût est prononcé.

Le miel est vendu cristallisé ou liquide. Le mot «liquide» imprimé sur l'étiquette ou le cou-

vercle indique que le miel restera liquide.

Recherchez la marque de la catégorie

Lorsque le miel est classé, la marque de la catégorie et les classes de couleurs doivent être indiquées sur le contenant.

Les catégories

Nº 1—bon goût, exempt de matières étrangères, se conserve bien. La meilleure qualité pour la table.

Nº 2—peut contenir des traces de pollen ou de cire; se conserve peut-être moins bien que le nº 1 mais il a bon goût.

Nº 3—n'est peut-être pas d'aussi bon goût que les qualités supérieures et peut contenir quelques particules de pollen ou de cire; se conserve peut-être moins bien.

CATÉGORIE SOUS-RÉGULIÈRE — Ce miel doit être sain et propre à la consommation, mais il peut contenir à la surface une quantité excessive de pollen et de particules de cire; il peut aussi jusqu'à un certain point manquer de saveur ou être plus ou moins sérieusement endommagé au point de vue de l'apparence ou de la qualité pour l'expédition.

Le miel «Pasteurisé» est celui qui a été traité par l'application réglée de la chaleur jusqu'au moment où toutes les levures qui causent la fermentation sont détruites. Pour cette raison, il se conserve indéfiniment. Il est emballé dans des

établissements enregistrés par le ministère de l'Agriculture du Canada sous la surveillance de ce ministère. A moins qu'il ne porte la déclaration «LIQUIDE» le miel pasteurisé est cristallisé et d'une texture uniforme et fine. Le mot «Pasteurisé» imprimé sur l'étiquette indique que le miel a subi le procédé de pasteurisation.

Les oeufs

Recherchez la marque de la catégorie

Le classement des œufs est obligatoire dans toutes les provinces du Canada.

Les contenants pour les œufs en coque destinés à être vendus au consommateur doivent porter la marque de la catégorie; dans le cas des boîtes divisibles en deux sections, la marque de la catégorie doit être indiquée sur chacune des sections d'une demi-douzaine.

La couleur de la coque n'a rien à faire avec la valeur ou la qualité des œufs.

Les catégories

CANADA CATÉGORIE A1—Œufs de la plus haute qualité; à coque propre, intacte et de forme normale. Le jaune est rond et compact entouré de blanc très ferme et épais. Ces œufs ne sont pas toujours disponibles chez le détaillant.

CANADA CATÉGORIE A—Œufs à coque de forme à peu près normale, intacte, raisonnablement propre mais pouvant présenter des rides ou des rugosités. Le jaune est assez rond et entouré

de blanc épais. Ces œufs sont tout indiqués pour la préparation d'œufs pochés, à la coque, brouillés, au miroir et des omelettes.

Grosseurs des œufs Canada catégories A et A1

Extra gros—27 onces ou plus la douzaine. Chaque œuf doit peser 2¼ onces ou plus.

Gros—24 onces ou plus la douzaine. Chaque œuf doit peser 2 onces ou plus.

Moyens—de 21 à 24 onces exclusivement la douzaine. Chaque œuf doit peser au moins 1¾ once mais moins de 2 onces.

Petits—de 18 à 21 onces exclusivement la douzaine. Chaque œuf doit peser au moins 1½ once mais moins de 1¾ once.

«Peewee»—moins de 18 onces la douzaine. Chaque œuf doit peser moins de 1½ once. *Note:* Seuls les œufs Canada Catégorie A se vendent dans cette grosseur.

CANADA CATÉGORIE B—Œufs à coque de forme un peu anormale, raisonnablement propre et intacte mais pouvant présenter des rides ou des rugosités. Le jaune est un peu allongé, aplati et agrandi, entouré de blanc moins ferme que celui des œufs Canada Catégorie A. Ces œufs peuvent être utilisés dans les pâtisseries et pour d'autres fins culinaires. Ils doivent peser 21 onces ou plus la douzaine. Chaque œuf doit peser 1¾ once ou plus.

CANADA CATÉGORIE C—Œufs à coque intacte mais pouvant être sale ou tachée et de surface et de forme irrégulières. Le jaune est

allongé, aplati et agrandi, entouré de blanc liquide. Ces œufs sont surtout employés à la préparation de produits commerciaux à base d'œufs congelés. Aucun poids minimum ou maximum n'est requis.

Les volailles

La vente de volailles par catégorie est obligatoire à Victoria, Vancouver, New-Westminster, Duncan, Nanaïmo; Edmonton, Red-Deer, Calgary, Medecine Hat, Lethbridge; Regina, Moose-Jaw, Saskatoon, Prince-Albert, Yorkton, Battleford-Nord, Swift-Current, Weyburn; Winnipeg; Toronto; Ottawa; Montréal, Québec; Halifax, Dartmouth, Charlottetown, Summerside. En outre, les volailles sont vendues par catégorie dans la plupart des autres villes.

Recherchez la marque de la catégorie

La marque de la catégorie est indiquée sur la poitrine de la volaille soit au moyen d'une attache de métal ou d'une étiquette insérée dans le sac d'emballage, soit imprimée ou lithographiée sur ce sac.

Une couleur différente désigne chaque catégorie.

Dans le classement des volailles abattues et éviscérées, les facteurs suivants sont pris en considération: conformation, état de chair, gras et présentation.

Catégories pour poulets, poules, dindes, canards, etc.

CANADA CATÉGORIE SPÉCIALE (étiquette pourpre)—Les oiseaux de cette catégorie doivent être de qualité supérieure, normalement conformés, en très bon état de chair. Les poulets doivent être couverts d'une bonne couche de gras. Les dindes de 8 livres ou moins, éviscérées, doivent être couvertes de gras. Les dindes pesant plus de 8 livres, éviscérées et les autres volailles doivent être couvertes d'une bonne couche de gras, presque totalement exemptes de décoloration, déchirures et chicots. Cette catégorie n'est pas toujours en disponibilité chez le détaillant.

CANADA CATÉGORIE A (étiquette rouge)—Les oiseaux de cette catégorie doivent être en bon état de chair, normalement conformés bien qu'un bréchet légèrement dévié soit toléré. Les poulets doivent être couverts d'une bonne couche de gras visible à certains endroits sous la peau particulièrement sur la poitrine et les cuisses. Les dindes de 8 livres ou moins, éviscérées, doivent être couvertes de gras. Les dindes pesant plus de 8 livres, éviscérées, doivent être couvertes d'une couche de gras visible à certains endroits sous la peau particulièrement sur la poitrine, les cuisses et le dos. Les autres volailles doivent être raisonnablement couvertes de gras. Quelques petites déchirures, une certaine décoloration et quelques chicots sont tolérés.

CANADA CATÉGORIE B (étiquette bleue)—Les oiseaux de cette catégorie doivent être normalement conformés bien qu'un bréchet légèrement dévié soit toléré. Leur état de chair et d'engraissement est inférieur à ceux des œufs Canada Catégorie A. On tolère aussi des déchirures

légères, des chicots et des décolorations pourvu que l'apparence de l'oiseau n'en soit pas trop altérée.

CANADA CATÉGORIE UTILITÉ (étiquette bleue)—Cette catégorie comprend des oiseaux Canada catégorie B, auxquels il manque une ou plusieurs parties.

CANADA CATÉGORIE C (étiquette jaune)—Les oiseaux de cette catégorie doivent être en assez bon état de chair; ils peuvent avoir de grandes déchirures, des chicots et des décolorations apparentes. Seuls les oiseaux abattus et éviscérés dans des établissements inspectés au point de vue sanitaire par des représentants du gouvernement fédéral portent l'estampille «Canada approved».* Cette inspection n'est obligatoire que pour les volailles destinées à une autre province, à l'importation ou à l'exportation.

---

* Canada approuvé.

Les produits de l'érable

La vente des produits de l'érable (sirop et sucre) classés n'est obligatoire au Canada que dans la province de Québec. Cependant pour un produit de la province de Québec vendu dans une autre province le classement n'est pas obligatoire.

Des mesures législatives du gouvernement du Canada spécifient la composition des produits de l'érable, interdisent leur falsification et l'emploi du mot «érable» dans la description d'un sirop, d'un sucre, d'un beurre, d'une crème ou d'une tire qui ne provient pas exclusivement de la sève d'érable.

Les contenants doivent porter le nom du produit et son poids net; le nom et l'adresse du manufacturier, fabricant ou producteur, son numéro de licence s'il fait affaire en dehors de sa province; la catégorie si le produit est classé.

Le sirop d'érable doit peser au moins treize livres et deux onces le gallon.

Recherchez la marque de la catégorie

La marque de la catégorie doit être indiquée sur l'étiquette si le produit est classé.

Catégories établies pour le sirop et le sucre d'érable

Sirop	Catégorie	Sucre
	CANADA DE LUXE *(fancy)*	
ambre très clair arôme doux		....
	CANADA CLAIR *(light)*	
ambre clair arôme doux		ambre clair arôme doux
	CANADA INTERMÉDIAIRE *(medium)*	
ambre foncé arôme prononcé		ambre foncé arôme prononcé
	CANADA FONCÉ *(dark)*	
foncé arôme prononcé mais peut avoir une trace de fermentation		foncé arôme prononcé

Le beurre

Recherchez la marque de la catégorie

Tout le beurre de fabrique vendu au Canada est classé.

La marque de la catégorie doit être indiquée sur le panneau principal de l'emballage dans lequel le beurre est vendu.

Tout le beurre de fabrique coupé et enveloppé doit se vendre dans les poids suivants: quart de livre, demi-livre, livre, ou multiples d'une livre.

Les catégories

CANADA PREMIÈRE CATÉGORIE — Le beurre de cette catégorie est de la meilleure qualité, de saveur excellente, bien fait, à texture lisse et cireuse et de couleur uniforme.

CANADA DEUXIÈME CATÉGORIE — Le beurre de cette catégorie est ordinairement de goût imparfait; il peut avoir un défaut de texture et être de couleur inégale.

CANADA TROISIÈME CATÉGORIE — Le beurre de cette catégorie est inférieur à la deuxième catégorie quant à la texture, au goût ou à la couleur.

INFÉRIEUR À LA CANADA TROISIÈME CATÉGORIE—Le beurre de cette catégorie est de la dernière qualité.

Le fromage

Le fromage n'est pas vendu par catégorie dans les magasins de détail. Toutefois, pratiquement tout le fromage cheddar est classé à l'entrepôt et la plus grande partie de ce fromage est classé Canada première catégorie. Seules les meules de fromage cheddar pesant plus de 20 livres et expédiées d'une province à l'autre ou exportées, doivent être classées. Des inspecteurs du ministère de l'Agriculture du Canada surveillent continuellement la composition du fromage en quelque endroit qu'il se vende.

Dans les magasins de détail, le fromage cheddar est vendu selon la longueur de maturation laquelle le classe en fromage doux (mild), moyen (medium) ou fort (old). Ces expressions décrivant le degré de maturation ne sont pas réglementaires et peuvent varier selon les différents fabricants.

Le lait écrémé en poudre

Tout le lait écrémé en poudre empaqueté et vendu chez le détaillant au Canada est classé et marqué Canada première catégorie. Il est vendu en paquets d'une, trois, cinq, dix, douze et vingt livres.

L'inspection des aliments classés est effectuée avec soin par des inspecteurs des ministères de l'Agriculture du Canada et des provinces. Cependant il peut arriver que le consommateur achète des aliments qu'il croit vraiment inférieurs à la catégorie indiquée. Il peut alors soit retourner le produit au vendeur ou, s'il demeure dans un des grands centres, porter le cas à l'attention d'un inspecteur du ministère de l'Agriculture.





On peut se procurer d'autres exemplaires de cette publication en adressant sa demande à la

Division de l'Information
Ministère de l'Agriculture du Canada
Ottawa, Ontario

Imprimé .... mai 1947
Revisée (Publication 1048) .... février 1961

Roger Duhamel, m.s.r.c.
Imprimeur de la Reine et Contrôleur de la Papeterie
Ottawa, 1961
N° de catalogue A73-1048F

15M—27459—1-27459—2:61

